

Vinvalvet

Vegetariska / vegetarian TAPAS

Olivmix/olives 30 kronor

Vitlöks och olivoljemarinerade svarta och gröna oliver.

Garlic and olive oil marinated black and green olives.

Pan Con tomate 30 kronor
bondbröd med färsk tomatsås. Country style bread with tomato sauce.

3. Pan Con ajo 30 kronor
bondbröd med vitlök / Country style garlic bread.

4. Patatas B ravas 40 kronor

Potatis med lagom stark tomatsås och aioli.

Potatoes with medium hot tomato sauce and aioli

5. Pimientos del padron 45 kronor

Friterad grön chili. / Fried green chili.

6. Tortilla de patatas 55 kronor

Potatisomelett med lök, ägg och chorizoolja.

Spanish potato omelet drizzled with chorizo oil.

7. Pan de cristal 60 kronor

Spanskt cristal bröd med tomatröra, havssalt, samt olivolja med olivmix.

Traditional crispy bread with tomato sauce, olive oil and sea salt with olives.

8. Provolet 60 kronor
grillad provoloneost med tomattapenade.

Grilled provolone cheese with tomato tapenade.

9. Championes salteados 60 kronor

Frästa champinjoner i vitlök

Mushrooms sautéed with garlic.

10. cazuela vego 60 kronor

Böngryta med grönsaksmix / Beanstew with vegetable mix.

11. ensalada de tomate 65 kronor

Bifftomat med färsk salladslök.

Spanish biff tomato with green fresh onion.

12.hojaldre vegetariano 70 kronor

Aubergine inlindad i zucchini med grönsaker på smördegsbedd och piquillosås.

Vegetables wrapped in zucchini on puff pastry with basil and pimentos sauce.

13.hojaldre Con queso 70 kronor

Getost på smördegsbedd med fikonsås.Puff pastry topped with goat cheese and fig sauce.

14.provolone empanado 70 kronor

Provoloneost panerad i pankobröd med salsa casera.Breaded pasta cheese served with BBQ salsa casera.

15.ensalada de manchego 80 kronor

Bladsalladsmix med spansk manchegoost.

Green salad with Spanish manchego cheese

KÖTT / MEAT TAPAS

Chorizo iberico asado 60 kronor

Grillad chorizo iberico på rostat bröd med tomatsås.

Grilled chorizo on toasted bread with tomato sauce

17.championes salteados 65 kronor

Färska champinjoner frästa i vitlök med jamón de serrano.Sautéed mushrooms with garlic and serrano ham

18.croquetas de jamón y Pollo 70 kronor

Fyllda croquettes med jamón de serrano och kyckling.Croquettes stuffed with ham and chicken.

19.escalopines de Pollo 70 kronor

Panerad och friterad kycklingfile, serveras med chilli limema-yosås.

Breaded lightly fried chicken fillets are served with chilli lime mayo sauce.

20.ensalada jamon cecina 80 kronor

Bladsallad med lufttorkat nötkött från Spanien.Green salad topped with air dried beef from Spain.

21.cazuela carne 80 kronor

Mustig köttgryta med rotfrukter. Rich meat stew with vegetables.

22.pimentos piquillo rellenos 80 kronor

Grillad spansk röd paprika fylld med köttfärs.Grilled Spanish red peppers stuffed with minced meat.

23.muslo Pollo de granja Relleno 85 kronor

Kycklinglår fylld med manchegoost, piquillo, jamón de serrano & mojosås.

Chicken thighs filled with manchego cheese, ham & topped with mojo rojo sauce.

24.Rollo de Pollo 85 kronor

Baconlindad kycklingfilé fylld med grönsaker och apelsinsås.Chicken breast wrapped in bacon with topped with orange sauce

25.secreto iberico Con parmentier 120 kronor

Iberico fläskkött, serveras med gratinerad rotselleripuré och tryffelolja.Iberico pork served with puré celeriac with truffle oil.

26.Pato Con peras 125 kronor

Ankbröst med päron, mango och en sötad salsa.Grilled duck breast topped with pears and sweet and sour sauce.

27.entrecoté 140 kronor

Entrecôte serverat på cristalbröd med grillade rotfrukter.Thin slices of entrecote on crunchy bread with roasted peppers.

28.cordero 140 kronor

Grillade lammracks med rotfrukt och balsamicosås.Grilled lamb racks with root vegetables and balsamic sauce

FISK / FISH TAPAS

29.anchoas a la vaska 70 kronor

Anchovis i vinäger med olivolja på cristalbröd.Anchovies in vinegar and olive oil on cristal bread.

30.calamares fritos 70 kronor

Panerade och friterade bläckfiskarmar, serveras med lime och chillisås.Fried calamaryarms served with chilli and lime sauce.

31.croquetas de marisco 70 kronor

Fyllda panerade och friterade croquettes med skal- djursblandning av torsk, musslor, räkor.

Croquettes breaded and fried stuffed withseafood mixture made of, mussels, cod, and shrimp

32.brocheta de gambas 85 kronor

Baconinlindade tigerräkor på grillspett.Bacon wrapped tigerprawns.

33.gambas al plancha 90 kronor

Grillade jumboräkor serverade med citronklyfta.Grilled jumbo shrimp with lemon slices.

34.Pintxo bacalao rebozado 90 kronor

Torskfile bakad i ung på rostat bröd med, anchovismajosås.Cod file, oven baked on roasted bread topped with anchovy majo sauce

35.mejillones a la provencal 90 kronor

Blåmusslor kokta i vitvin med rosmarin.Mussels sautéed in white wine and garlic with Rosemary

36.gambas al ajillo 90 kronorfrästa tigerräkor i vitlök och vitvin.Tiger prawns cooked in garlic and white wine.

37.pulpo a la gallega 95 kronor

Bläckfiskarm grillad med potatis, paprika och olivolja.Octopus with potatoes and grilled with red paprika & olive oil.

Charkbrickor

38.tabla jamón serrano 90 kronorj

Amón de serrano lagrad i 12 månader.Serrano ham stored for 12 months.

39.tabla de chorizo iberico 90 kronor

Chorizobricka med ett urval av 3 spanska korvar.Selction of 3 traditional Spanish sausages.

40.tabla de queso 95 kronor

Ostbricka med ett urval av ostar, med tillbehör av nötter och hallonsalsa.Selection of Spanish cheeses with nuts and rasparysalsa.

41.tabla de jamon Pata negra iberico 120 kr

Traditionell jamón de serrano, lagrad i 24 månader.24 Months stored traditional Spanish ham.

42. Tabla de jamon cecina 120 kronor

Lufttorkad jamón cecina, lagrad i 18 månader.18 Months stored Cecina air dried beef.

Vegetariska Meny 250 kronor

- Cazuela Vego.
- Pan con tomate.
- Manchegoost med grön sallad.
- vego zucchiniinlindad grönsaker på smördeg.
- Champinones frästa champinjoner med vitlök.
- Pimientos del padron friterade små gröna chili.

Fisk & skaldjur Meny 295 kronor

.Pan con ajo.

- Ensalada de tomate.

- Croquetas marisco skaldjurs blandning.
- Mejillones vitvinkokta musslor med vitlök.
- Gambas al ajillo frästa tigerräkor i vittvin.
 - Calamares Fritos

Kött Meny 295 kronor

- Cecina sallad med lufttorkade nötkött.
- Provolet grillade ost med tomat-tapenada.
 - Tortillia de patata potatis omelet.
 - Chorizo Iberigo asado grillade chorizo.
- Cordero grillade lammracks med söt potatis.
- Croquetas fylld med skinka och kyckling

DESSERT

Crema Catalana 55 kronor

Med smak av cointreau / With taste of cointreau.

47. pannacotta 55 kronor

Med vitt choklad vanilj och passion och mango frukt.

With white chocolate vanilla topped passion fruit and mango.

48. cheesecake 60 kronor

Hemlagad cheesecake hallonsås.

Homemade with raspberry sauce

49. Chokladfondant 60 kronor

Med bär / With berries.